

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.04 Производство макаронных изделий

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от « 14 » 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Производство макаронных изделий обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Производство макаронных изделий	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
	ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
	ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 36 часов:

в рамках освоения ПМ. 04 Производство макаронных изделий.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 04 Производство макаронных изделий

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	Проведение анализа качества сырья. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья. Выбор технологического процесса по результатам контроля качества сырья. Оформление производственной и технологической документации по результатам контроля	12	Концентрированно, ОУ	2	Проведение анализа качества сырья в соответствии с нормативными документами. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом. Выбор технологической схемы производства макаронных изделий на основании полученных результатов анализа сырья. Оформление производственной и технологической документации в соответствии с установленной формой документов по результатам теххимического контроля.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	Определение расхода сырья и расчет рецептуры. Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции. Подбор режимов сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки. Определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки. Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий. Ведение технологического процесса макаронных изделий. Проведение анализа качества готовой продукции	18	Концентрированно, ОУ	2	Определение расхода сырья и выполнение расчета производственной рецептуры в соответствии с технологическим планом производства различных видов макаронных изделий. Выбор типа замеса теста с учетом качества муки, ассортимента выпускаемой продукции и конструктивной особенности макаронного прессы. Выбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки. Расчет плановой нормы расхода сырья для производства макаронных изделий с учетом фактической влажности муки. Выполнение расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий в соответствии с существующей методикой. Приготовление макаронных изделий в

						соответствии с требованиями ГОСТ. Приготовление макаронных изделий с соблюдением техники безопасности и производственной санитарии. Проведение анализа качества готовой продукции в соответствии с нормативными документами
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	Проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий. Подбор мероприятий по технике безопасности, охране труда и промышленной санитарии	5	Концентрированно, ОУ	2	Осуществление проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий с учетом заданного ассортимента. Выбор режима работы технологического оборудования при производстве макаронных изделий. Соблюдение техники безопасности в ходе эксплуатации технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	36			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Производство макаронных изделий предполагает наличие специальных кабинетов и лабораторий: лаборатории «Технохимический контроль производства»

Оснащение:

Оборудование:

- столы производственные,
- аквадистиллятор ДЭ-4-2,
- водяная баня четырехместная ТБ-4,
- весы для сыпучих материалов ВТ-200,
- весы электронные лабораторные JW-1 до 0,1 г,
- весы ВПР,
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- измеритель деформации клейковины ИДК-1М,
- мельница зерновая ЛЗМ,
- рефрактометр ИРФ-456,
- рефрактометр УРЛ,
- устройство для определения влажности пищевых продуктов Элекс-7, устройство для сушки посуды ПЭ-2000,
- фотоколориметр,
- холодильник «Бирюса»,
- электрический сушильный шкаф СЭШ-3М,
- электроплитка кварцевая «Кварц» ЭПП-1-1,2/220,
- электроплитка NOVIS NPL-021.

Инструменты и приспособления:

- ареометры,
- термометры,
- титровальные установки,
- доски разделочные,
- емкости металлические и пластиковые различной вместимости,
- набор химической лабораторной посуды,
- сита,
- ступки с пестиком.

Средства обучения:

- компьютер,
- демонстрационный мультимедийный комплекс,
- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация (ГОСТы на сырье, готовую продукцию, методы и средства контроля),
- комплект учебно-методической документации.